

WIENER
ZUCKER
EINE MARKE VON AGRANA

kostbar

- SPEZIAL -

*BÄRIGE
RIESENBEERE:
DER KÜRBIS*

*AUFWIND: ALM-
UND WEINBERG-
WANDERN*

Kräftige Aromen
KAFFEE UND KAKAO

Drachen STEIGEN LASSEN

AUFWIND GEFÄLLIG? VIELE VON UNS SAMMELN IN ENTSPANNTEN SOMMERLICHEN TAGEN IDEEN UND VERSPÜREN IM HERBST DANN DEN DRANG ZUR VERWIRKLICHUNG.

Kennen Sie die Liedzeile von Tim Bendzko „Ich geh nicht zurück, ich nehm nur Anlauf“ aus seinem motivierenden Lied „Hoch“? So oder so ähnlich fühlt sich für so manche die sommerliche Ruhezeit an. Wir atmen durch, reflektieren ... Werden kreativ, finden neue Ideen und tanken frische Kraft. Dann nehmen wir Anlauf für eine tatkräftige Umsetzung im Herbst!

SPIEL MIT DEM (AUF-)WIND

Wir liefern mit diesem aktuellen Magazin feine Anregungen für Ihren herbstlichen Tatendrang: Kakao- und Kaffeerezepte für röstfrische Bohnenköstlichkeiten, Stein-Basteleien für DIY-Fans und Kürbis-Kostbarkeiten finden Sie hier genauso wie herbstliche Ausflugstipps zum Weinwandern. Viel Freude im Aufwind - mit oder ohne Drachen - wünscht herzlich

Ihre

Nina Spörl, Marketing Wiener Zucker



© Steiermark Tourismus/Tom Lamm



© Chechenkin/Shutterstock

REZEPT-BÜCHER

Neue Inspirationen und genussvolle Rezepte finden Sie in unseren Rezeptbüchern - zu bestellen im Wiener-Zucker-Onlineshop! www.wiener-zucker.at/shop



© FAIRTRADE Fairpicture/Nymas Leuda

„HÖR NIE AUF ANZUFANGEN.“
Cicero

Inhalt

Banansplit-Torte	05
Heiße Schokolade-Schnecken	06
Schoko-Kaffee-Tarte	08
Kaffee-Karamell-Poke-Cake	10
Pumpkin Spice Latte Trifle	12
Kürbis: riesig und beerig	13
Apfel-Chili-Kürbis-Chutney	13
Kürbis-Apfel-Marmelade	14
Kürbis-Cranberry-Brot	15
DIY: (St)einsammeln und losbasteln!	16
Stark mit FAIRTRADE	18
Dem Herbst auf der Spur: Wandern vom Weinberg bis zur Alm	20

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0) 316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH
(wenn nicht anders angegeben).



DER DUFT
DER GROSSEN,

weiteren Welt

KAFFEE UND KAKAO SIND LÄNGST UNSERE
ALLTAGSBEGLEITER, DOCH DIE BETÖRENDE
AROMEN DIESER BOHNEN ENTFÜHREN UNS IN
FERNE LÄNDER UND LASSEN UNS TAGTRÄUMEN.

Bananensplit- TORTE

ZUTATEN

FÜR DEN SCHOKO- RÜHRTEIG

210 g zimmerwarme
Butter
210 g Wiener
Feinkristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
7 zimmerwarme Eier
1 Prise Salz
40 g Backkakao
(ungesüßt)
210 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
60 ml zimmerwarme Milch

FÜLLUNG

300 g Mascarpone
250 g Magertopfen
120 g Wiener
Staubzucker
400 g Schlagobers
2 Päckchen Sahnesteif
100 g Zartbitter-
schokolade
3 mittelgroße Bananen
für die Dekoration
2 mittelgroße Bananen
100 g Zartbitter-
schokolade

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backformen mit 20 cm Durchmesser entweder einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Butter mit 60 g Zucker und Vanillezucker für ca. 3-5 Minuten weiß-schaumig verrühren.
3. Eier trennen und Eidotter einzeln nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
4. Eiweiß kurz mit einer Prise Salz aufschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und das Eiweiß steif schlagen.
5. Backkakao mit Mehl sowie Backpulver

vermischen und abwechselnd mit der Milch per Hand unterheben.

6. Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

7. Schokoböden vollständig auskühlen lassen und anschließend jeweils einmal waagrecht in der Mitte durchschneiden, sodass 4 einzelne Böden entstehen. Falls die Böden einen Hubbel haben, diesen abschneiden und zerbröseln (kann für die Dekoration der Torte verwendet werden).

8. Für die Füllung Mascarpone, Topfen und Staubzucker kurz miteinander cremig verrühren.

9. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben.

10. Schokolade schmelzen und kurz zur Seite stellen.

11. Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

12. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

13. Eine dünne Schicht der Creme aufstreichen, damit die Bananen beim Belegen nicht verrutschen.

14. Gleichmäßig mit ein paar Bananenscheiben belegen und mit 3-4 EL der geschmolzenen Schokolade beträufeln.

15. Danach 3-4 EL der Creme über den Bananenscheiben verstreichen und den nächsten Boden aufsetzen.

16. Die Torte so bis zum Ende fertigschichten und für mindestens 3-4 Stunden durchkühlen lassen.

17. Den Tortenring vorsichtig mit einem stumpfen Messer entfernen, die Bananensplit-Torte mit der restlichen Creme einstreichen und die übrigen Kuchenbrösel am unteren Drittel der Torte leicht aufdrücken.

18. Mit frischen Bananenscheiben und geschmolzener Schokolade dekorieren.

Heiße Schokolade- SCHNECKEN

ZUTATEN

FÜR CA. 8-10 STÜCK

SCHOKOFÜLLUNG

150 ml Milch
70 g Vollmilchschokolade
1 EL Backkakao
50 g Wiener
Feinkristallzucker
2 TL Stärke

SCHOKOGERMTEIG

500 g Mehl
2 Eidotter
30 g frischer Germ oder
1 Päckchen Trockenger
80 g Wiener
Feinkristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Schokofüllung alle Zutaten außer der Butter in einen kleinen Topf geben, klümpchenfrei verrühren und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Schokomischung eine puddingartige bzw. etwas festere Konsistenz bekommen hat.

2. Durch ein Sieb streichen und kurz abkühlen lassen.

3. Zimmerwarme Butter unterrühren, bis eine homogene Creme entstanden ist, und die Schokofüllung im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für den Germteig alle Zutaten in eine Rühr-

schüssel geben und für mindestens 10-15 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

5. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel schleifen, zurück in die Schüssel geben und für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt oder zumindest deutlich vergrößert haben.

6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen und mit der Schokocreme gleichmäßig bestreichen.

7. Teigplatte an der langen Seite entlang aufrollen und 8-10 gleichmäßige Rollen abschneiden. Das geht am besten mit einem Nähgarn.

8. Schnecken in eine mit Backpapier ausgelegte, ofenfeste Form legen, nochmals abdecken und für weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

9. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schokoschnecken für ca. 35-40 Minuten backen.

10. Für die Glasur Sauerrahm und Puderzucker verrühren und auf den noch heißen Schnecken verstreichen.

11. Schokolade mit Öl schmelzen und über den Schnecken streifenförmig verteilen.

12. Mit Mini-Marshmallows dekorieren und am besten noch leicht warm genießen.

WIENER PUDERZUCKER

Der klassische Zuckerguss gelingt damit perfekt! Wiener Puderzucker ist auch ideal für Toppings, feine Cremes und Fondants.

www.wiener-zucker.at/produkte



LUFTDICHT VERPACKT BLEIBEN DIE
SCHOKOLADE-SCHNECKEN NOCH
MINDESTENS ZWEI BIS DREI TAGE
SAFTIG ODER LASSEN SICH AUCH
WUNDERBAR EINFRIEREN.



Schoko-Kaffee-Tarte

MIT KIRSCHEN

ZUTATEN

FÜR CA. 8 PORTIONEN

MÜRBEIG

210 g Mehl
140 g kalte Butter (in
Stücke geschnitten)
70 g Wiener Braunzucker
30 g Backkakao
1 Eigelb
1 Prise Salz

KIRSCHKOMPOTT

400 g Kirschen (mit Saft
aus dem Glas)
1½ gestrichene EL
Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig nach der Kühlzeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in eine nicht gefettete Tarteform (wenn sie beschichtet ist) drücken.

140 g Wiener
Braunzucker
2 EL Kirschlikör oder
Rum (optional)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

SCHOKO-KAFFEE- FÜLLUNG

150 g Zartbitterkuvertüre (mindestens 60-70 %
Kakaoanteil)
120 g Schlagobers
80 g Wiener Braunzucker
1 Espresso

5. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Auf den Mürbteig einen Bogen Backpapier legen und dieses mit z. B. trockenen Kichererbsen, Reis oder anderen Hülsenfrüchten beschweren.
7. Teig im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten „blind“ backen.
8. Danach das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Teig für weitere 5-10 Minuten durchbacken.
9. Für das Kompott Kirschen abtropfen lassen und den Saft in einer Schüssel auffangen.
10. Stärke zum Kirschsft hinzufügen und klümpchenfrei verrühren.
11. Kirschen mit Zucker, Kirschlikör, Vanillezucker und Salz in einen Topf geben und kurz erhitzen.
12. Mit Kirschsft ablöschen und für ca. 10-15 Minuten einköcheln lassen. Dabei sollte die meiste Flüssigkeit gebunden oder verdampft sein.
13. Für die Schoko-Kaffee-Füllung Kuvertüre fein hacken oder reiben.
14. Schlagobers mit Zucker sowie Espresso in einem Topf verrühren und bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
15. Heiße Mischung über die Kuvertüre gießen und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
16. Bei Zimmertemperatur abgedeckt bis zur Weiterverwendung stehen lassen.
17. Gebackenen Boden zuerst mit dem Kirschkompott und anschließend mit der Schoko-Kaffee-Ganache befüllen.
18. Tarte für mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und anschließend mit frischen Früchten der Saison garnieren.

Kaffee-Karamell- POKE-CAKE

ZUTATEN

FÜR EINE DURCHSCHNITT-
LICHE KASTENFORM

60 g zimmerwarme Milch
½ Päckchen Backpulver
200 g Mehl

KAFFETEIG

200 g zimmerwarme
Butter
200 g Wiener Gelbzucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 zimmerwarme Eier
1 Prise Salz
2 abgekühlte Espressi

SCHLAGOBERS- KARAMELL

160 g Wiener
Feinkristallzucker
220 g warmes
Schlagobers
50 g zimmerwarme Butter

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform mit etwas Butter einfetten sowie mit Mehl bemehlen.

2. Für den Teig Butter mit 60 g Zucker und Vanillezucker für ca. 3-5 Minuten weiß-cremig verrühren.

3. Eier trennen. Eidotter einzeln nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, bis sie sich vollständig mit den Zutaten verbunden haben.

4. Eiweiß mit einer Prise Salz kurz aufschlagen. Anschließend nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß steif schlagen.

5. Espressi mit Milch verrühren.

6. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit dem Milchkaffee sowie Eischnee vorsichtig per Hand unterheben.

7. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und

im vorgeheizten Backrohr für ca. 45-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

8. Kuchen abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

9. Für das Schlagobers-Karamell Kristallzucker in eine große beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Stufe schmelzen. Dabei zunächst nicht rühren, sondern warten, bis der Großteil des Zuckers geschmolzen ist. Danach so lange rühren und schwenken, bis der Zucker klümpchenfrei und vollständig geschmolzen ist. Er sollte eine goldbraune Farbe haben.

10. Warmes Schlagobers nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen (Vorsicht! Heiß und dampfend!), den Herd zurückschalten und so lange weiterrühren, bis das Karamell eine geschmeidige Konsistenz bekommen hat.

11. Karamell etwas abkühlen lassen und Butter einrühren. Erneut abkühlen lassen.

12. In den abgekühlten Kuchen von oben mithilfe eines Kochlöffelstiels gleichmäßig Löcher hineindrücken. Diese sollten fast bis zum Boden des Kuchens reichen, aber nicht durchstechen.

13. Schlagobers-Karamell in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Löcher im Kuchen damit auffüllen.

14. Restliches Karamell auf dem Kuchen verteilen, nach Belieben mit etwas Backkakao bestreuen.

WIENER GELBZUCKER

Mit seinem malzigen Aroma sorgt Wiener Gelbzucker für einen unvergleichlichen Genuss.

www.wiener-zucker.at/produkte



DER POKE-CAKE BLEIBT,
LUFTDICHT VERPACKT,
AUFGRUND DER FÜLLUNG
MINDESTENS DREI BIS
VIER TAGE SAFTIG.



Pumpkin Spice LATTE TRIFLE

ZUTATEN

FÜR CA. 4-6 PORTIONEN

BROWNIE-TEIG

120 g Butter
200 g Zartbitterkuvertüre
1 Espresso
3 Eier
180 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Backkakao
1 Prise Salz
180 g Sugars of the World
Brauner Rohrzucker

TRÄNKE

1 Espresso
50 ml Milch
1 Prise Zimt

PUMPKIN-SPICE-FÜLLUNG

150 g Kürbis
(z. B. Hokkaido)
250 g Sauerrahm
90 g Sugars of the World
Brauner Rohrzucker
2 TL Pumpkin Spice (oder:
1 TL Zimt, ½ TL gemahle-
ner Ingwer, 1 Prise
gemahlene Nelken,
1 Prise gemahlener
Muskat)
350 g Schlagobers
2 Päckchen Sahnesteif

AUSSERDEM

80 g gehobelte Mandeln
Backkakao zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Brownie-Teig Butter und Kuvertüre in einen Topf geben und unter Rühren schmelzen.
3. Espresso unterrühren und etwas abkühlen lassen.
4. Eier kurz untermixen.
5. Mehl mit Backpulver, Salz sowie Backkakao mischen, sieben und mit dem Zucker unterheben.
6. Brownie-Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 25-30 Minuten backen.



7. Für die Tränke alle Zutaten miteinander verrühren.
8. Für die Pumpkin-Spice-Füllung Kürbis waschen, (falls notwendig) schälen und in kleine Stücke schneiden.
9. In einem Topf mit Wasser für ca. 15-20 Minuten weich kochen.
10. Kürbiswürfel abseihen, mit dem Stabmixer fein pürieren und abkühlen lassen.
11. Sauerrahm mit Zucker und Pumpkin Spice verrühren.
12. Abgekühltes Kürbispüree hinzufügen und unterrühren.
13. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben.
14. Brownie in Würfel schneiden oder grob zerbrechen und als erste Schicht in die Gläser geben.
15. Mit der Tränke beträufeln und anschließend etwas von der Kürbiscreme darauf verteilen.
16. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und die Gläser in dieser Reihenfolge bis zum Rand weiter-schichten.
17. Zum Schluss mit etwas Backkakao bestreuen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Riesig UND BEERIG

DER KÜRBIS HAT JETZT IM
HERBST SEINEN GROSSEN AUF-
TRITT BEI UNS: VORHANG AUF!

Beerig? Was hat denn eine süße kleine Frucht mit dem riesigen Speisekürbis zu tun? Tatsächlich mehr als erwartet, denn Früchte, deren Samen frei im Fruchtfleisch liegen, werden zu den Beeren gezählt. Also handelt es sich beim Kürbis um eine Riesenbeere! Und demnach zählen auch Gurken, Tomaten und Melonen zu den Beeren. Der heimische Kürbis liefert uns viele Köstlichkeiten: Die Kerne knabbern wir zum Beispiel gerne geröstet oder pressen sie zum typischen grünen Steirischen Kürbiskernöl g.g.A., das Regionenschutz genießt.

SAFTIG, SÜSS UND GESUND

Als Mischform zwischen Obst und Gemüse fasziniert der Kürbis auch, weil man das Fruchtfleisch vielseitig verarbeiten kann. Die Riesenbeere ist kalorienarm und liefert wertvolles Betacarotin, Vitamin C sowie Mineralien wie Eisen, Magnesium und Kalium. Die süße Note passt wunderbar zu Cremesuppen oder Pürees, ist aber auch prädestiniert für schmackhafte Leckereien von Marmeladen bis Kuchen. Viel Genuss mit unseren Rezepten!

Apfel-Chili- KÜRBIS-CHUTNEY

ZUTATEN

500 g Kürbisfleisch
(Hokkaido)
300 g Äpfel, geschält und
entkernt
¼ l Apfelsaft
¼ l Apfelessig
250 g Wiener Gelbzucker
3 TL Salz
Abrieb einer Bio-Zitrone
½ Zimtstange

6 Gewürznelken
25 g geschälter Ingwer,
frisch gerieben
1 TL Piment gemahlen
1 Messerspitze Chili
1 TL Macisblüten
(Muskatblüte) oder
geriebene Muskatnuss
2 Knoblauchzehen,
gepresst
1 TL schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Das Kürbisfleisch würfelig schneiden, die geschälten und entkernten Äpfel ebenso.
2. In einem Topf den Apfelsaft und den Essig erhitzen, erst den geschnittenen Kürbis köcheln lassen.
3. Nach 15 Minuten die geschnittenen Äpfel und sämtliche Zutaten dazugeben.
4. Auf kleiner Flamme ohne Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen, bis das Chutney eingedickt ist. Wird es zu dickflüssig, kann man mit etwas Apfelsaft oder -essig aufmischen. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.

TIPP: Das Chutney passt hervorragend zu Schweinefleisch.



Kürbis-Apple- MARMELADE

ZUTATEN
FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

500 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Topaz) Saft von 2 Zitronen	500 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Topaz) Saft von 2 Zitronen
500 g Hokkaidokürbis	500 g Wiener Gelierzucker 2:1
70 ml naturtrüber Apfelsaft	1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel geschnitten mit dem naturtrüben Apfelsaft weichdünsten. Mit einem Stabmixer pürieren.

2. Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein auf das Kürbismus raspeln. Mit Gelierzucker und Zitronensaft gut verrühren, Zimtstange dazugeben.

3. Unter Rühren aufkochen und vier Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Zimtstange entfernen. Die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

TIPP

Eine würzige Variante entsteht, wenn die Marmelade mit einem Sternanis und zwei Gewürznelken verfeinert wird. Die Marmelade schmeckt gut auf Weißbrot und als Käsebegleitung.



HALLOWEEN- HEXENHÜTE

Unsere Kürbis-Apple-Marmelade eignet sich auch ganz hervorragend zum Füllen der Hexenhüte, die ruckzuck gebacken sind. Halloween lässt grüßen - viel Gruselspaß und Genuss!
www.wiener-zucker.at/rezepte



Kürbis-Cranberry- BROT

ZUTATEN

1 Hokkaidokürbis (davon 280 g Kürbispüree)	1 TL Zimt
2 Eier (Größe L)	70 g Cranberrys, eingekocht
200 g Wiener Braunzucker	100 g Walnüsse, gehackt
100 ml Milch	FÜR DEN WEISSEN SCHOKOGUSS:
Mark einer Vanilleschote	150 g weiße Schokolade
300 g Mehl	60 g Kokosfett
½ Pkg. Backpulver	

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 175 °C Heißluft vorheizen. Backform mit Backpapier auskleiden.

2. Für das Kürbispüree den Kürbis waschen und putzen, vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und diese in Wasser blanchieren. Anschließend fein pürieren.

3. Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Milch, Mark einer Vanilleschote und 280 g Kürbispüree einrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und unter die flüssigen Zutaten heben. Zuletzt die Cranberrys und die Walnüsse unterheben.

4. Masse in die Backform füllen und im vorgeheizten Backrohr für rund 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

5. Für die Glasur die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Etwas auskühlen lassen (soll noch flüssig sein) und das Kürbis-Cranberry-Brot damit übergießen.



(St) einsammeln UND LOSBASTELN!

STEINE SIND ZEITZEUGEN DER NATUR, DIE UNS (FAST) ÜBERALL ZU FÜSSEN LIEGEN - UND UNSERE KREATIVE ADER WECKEN.

Der Begriff „steinalt“ kommt nicht von ungefähr - immerhin sind manche Steine genauso alt wie die Erde selbst. Den Menschen dienten Steine als erster Rohstoff für Werkzeuge. So wurden sie sogar Namensgeber für die älteste kulturhistorische Epoche: die Steinzeit. Auch in der Mythologie und Religion vieler Kulturen spielen Steine seit jeher eine Rolle. Noch heute findet man weltweit bizarre Steinformationen, die einst als Kultplätze dienten. Steintürme, auch Steinhäuschen oder -dauben genannt, tauchen auch in unseren Breiten immer wieder auf. Während sie hierzulande meist als Orientierungshilfe auf Wanderwegen dienen, gelten Steintürme im Buddhismus als heilig, in Skandinavien wiederum sollen sie vor Trolen schützen und die Inuit markieren damit Orte wichtiger Ereignisse.

WUNDERBAR WANDELBAR

Steine machen aber nicht nur in der Natur gute Figur, sondern auch am Basteltisch! Lassen Sie sich von unseren steinigen DIY-Ideen inspirieren und sammeln Sie drauflos - ob im eigenen Garten oder beim Wandern durch Feld und Wald.



© Shutterstock / lcrms

WANDERSTEINE
REISEN BUNT BEMALT
DURCH DIE WELT



© Shutterstock AI

STEIN MIT STYLE

Untersetzer aus Steinen sehen nicht nur chic aus - sie sind auch super robust, vielseitig einsetzbar und im Handumdrehen gemacht. Wichtig ist nur, dass die verwendeten Steine in etwa gleich hoch sind. Eine Gummiplatte oder ein Drahtgitter in der gewünschten Form zuschneiden und die gesäuberten Steine mit Kraftkleber anbringen. Nach dem gleichen Prinzip lässt sich auch eine Bodenmatte (z. B. fürs Badezimmer oder als Türvorleger) fertigen.

KOMBI-KUNSTWERK

Die perfekte Beschäftigung für trübe Herbsttage? Ein DIY-Projekt, das Erinnerungen an den Sommer weckt! Wie wäre es zum Beispiel damit, den Lieblingsurlaubsort in Form eines Kunstwerks zu verewigen? Bei Steinbildern kann sich die ganze Familie kreativ einbringen. Tipp: Auch unbemalt sehen Steine auf buntem Hintergrund toll aus! Wichtig: die Steine erst auf den Keilrahmen kleben, wenn die Farbe auf der Leinwand trocken ist.

© Shutterstock / Gulcin Ragiboglu

ÜBER STOCK UND STEIN

Bunt bemalte Steine eignen sich ideal als kleines Mitbringsel oder Glücksbringer - aber auch, um sie als Wandersteine auf Reisen zu schicken! Die teils mit netten Botschaften versehenen Fundstücke können in Social-Media-Gruppen (z. B. Stoaröas, Wandersteine Österreich) gepostet werden. Zum Bemalen am besten schadstofffreie Farben auf Wasserbasis verwenden.



© Shutterstock / Chechokin

Stark MIT FAIRTRADE

20 JAHRE AGRANA UND FAIRTRADE: EINE FRUCHTBARE ZUSAMMENARBEIT!

Jährlich werden weltweit etwa 175 Millionen Tonnen Zucker produziert. Der Großteil davon stammt aus Zuckerrohr, gefolgt von Zuckerrüben. Durch die gemeinnützige Organisation FAIRTRADE ist die (Zucker-)Welt definitiv süßer geworden, denn diese setzt sich für faire Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kleinbauernfamilien in Afrika, Lateinamerika und Asien ein. Sie sind enormem Druck durch Großproduzenten, Preisschwankungen und den Klimawandel ausgesetzt. Die internationalen FAIRTRADE-Standards sorgen für Fairness auf allen Ebenen:



SICHERT RECHTE VON BESCHÄFTIGTEN

FAIRTRADE unterstützt Arbeiter:innen im globalen Süden dabei, sich ihrer Rechte bewusst zu werden, sich gewerkschaftlich zu organisieren und ihre Teilhabe an Entscheidungsprozessen zu stärken.



STÄRKT KLEINBAUERNFAMILIEN

Kleinbauernfamilien haben auf dem Weltmarkt eine schwache Position. Darum arbeitet FAIRTRADE mit Zusammenschlüssen der Bauernfamilien, sogenannten Kooperativen, zusammen und hilft, gemeinsam mehr zu erreichen.



DER KAUF VON FAIRTRADE-ZERTIFIZIERTEN PRODUKTEN STÄRKT MENSCHEN IM ANBAU DURCH STABILE MINDESTPREISE UND PRÄMIEN.



MASSNAHMEN GEGEN DEN KLIMAWANDEL

FAIRTRADE hilft, Treibhausgasemissionen in Lieferketten zu reduzieren, und unterstützt Kleinbauerngenossenschaften und Farmen im Umgang mit den Klimaveränderungen.



FÖRdert GESCHLECHTERGERECHTIGKEIT

FAIRTRADE-Standards geben vor, dass Produzentenorganisationen Frauen nachweislich fördern müssen, um deren wirtschaftliche und soziale Situation zu verbessern.



SETZT KINDERRECHTE DURCH

FAIRTRADE verbietet ausbeuterische Kinder- und Zwangsarbeit, bekämpft die Ursachen und setzt sich für eine angemessene Schulbildung ein.

WIR BESUCHEN MAURITIUS!

Zum 20-Jahr-Jubiläum der fruchtbaren Zusammenarbeit zwischen AGRANA und FAIRTRADE Österreich reisen wir im Oktober zum Ursprung unserer zertifizierten Zuckersorten: In Mauritius werden wir uns den Zuckerrohranbau und die -verarbeitung ansehen. Außerdem werden wir in einem globalen Zucker-Meeting von FAIRTRADE Africa Bauernfamilien, ihre Kooperativen und Projekte zur Klimawandelanpassung vor Ort kennenlernen. Lesen Sie mehr dazu in Kostbar Winter!

Goldbrauner Rübenzucker aus fairem Handel

BRAUNER ROHRZUCKER KRISTALLIN

Ein reines Naturprodukt, das aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen wird. Der Rohrzucker eignet sich mit seinem aromatischen, karamellartigen Geschmack hervorragend zum Backen und zum Süßen von Getränken.

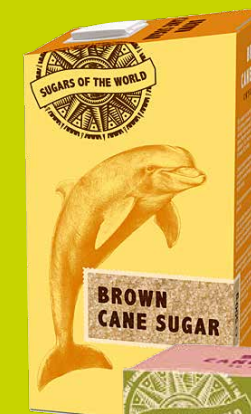
BRAUNE ROHRZUCKER-WÜRFEL

Würfel-Rohrzucker überzeugt mit malzigem Aroma und gibt Heißgetränken und Cocktails eine exotische Note.

BRAUNE ROHRZUCKER-STICKS

Die geschmackliche Verfeinerung von Tee, Kaffee und mehr - leicht portioniert!

Alle Sorten auf: www.wiener-zucker.at/produkte





DEM HERBST
auf der Spur

IN DER GOLDENEN JAHRESZEIT HEISST ES:
REIN IN DIE WANDERSCHUHE! WIR TOUREN
EINMAL QUER DURCH ÖSTERREICH - VOM
WEINBERG BIS ZUR ALM.



© Steiermark Tourismus/Tom Lamm



NIEDERÖSTERREICH
Eine Riesenenbschere, ein überdimensionaler Regenwurm und ein Kunstwerk namens „Traube am Käferberg“ sind nur einige der Highlights des Langenloiser Weinweges. Die 6-Kilometer-Wanderung durch die besten Lagen des Kamptals bietet spannende Einblicke ins Winzerleben und fantastische Ausblicke auf die Region. Krönender Abschluss: eine Tour durch die 900 Jahre alten Keller unter dem futuristischen Kubus der LOISIUM WeinWelt.



© Waldviertel Tourismus, sommertage.com

Marschieren Sie gerne auf sanft geschwungenen Weinbergen und verkosten zwischendurch die edelsten Tropfen der ansässigen Winzer? Oder bevorzugen Sie kühle Bergluft, urige Dörfer und zünftige Volksfeste? Die gute Nachricht: Der Wanderherbst in Österreich bietet ein charmantes Kontrastprogramm für jeden Geschmack. Während der Osten und Südosten zu Weinwanderungen und Kellergassenfesten einladen, starten weiter westlich die traditionellen Almagtriedsfeiern.

STEIERMARK
Der Süden der Grünen Mark gilt als Mekka des Weinwanderns. Zu Recht - die Möglichkeiten für Touren sind schier unbegrenzt, die Zahl der Weingüter und Buschenschänken für einen Zwischenstopp ebenso. Zu den klassischen Routen zählt der Kitzecker Weinwanderweg K8, ein malerischer, aber durchaus anspruchsvoller Rundweg um das höchstgelegene Weinbaudorf Österreichs, der beim Weinbaumuseum startet.

© ÖWM/WSNA



WIEN
600 Hektar Weinbaugelbiet und rund 170 Weinbaubetriebe - wer hätte das von einer Großstadt wie Wien gedacht? Grund für die reichen Ernten am Kahlenberg, Nussberg, Bisamberg und Mauer ist das Kleinklima zwischen Donau und Wienerwald. Am Wiener Weinwandertag Ende September warten vier Routen darauf, erkundet zu werden - Kostproben aus Keller und Küche gibt es obendrauf.



BURGENLAND

Weite Ebenen ohne steile Anstiege machen das Burgenland zum perfekten Wandergebiet für Familien - und natürlich für alle, die gute Weine schätzen. So führen z. B. die Etappen des Bernstein Trails quer durchs ganze Burgenland, unter anderem auch in die Freistadt Rust, die mit ihrer pittoresken Altstadt begeistert. Tipp: das Burgenland Genuss Festival im Oktober.



VORARLBERG

Im westlichen Bundesland siedelt das Vieh je nach Witterung von September bis Oktober ins Tal. Bei den Almfesten im Montafon werden Speisen mit „Sura Kees“ (Sauerkäse) serviert - übrigens auch die perfekte Stärkung für die Montafoner Hüttenrunde (13 Etappen, 131,1 km Gesamtlänge).



TIROL

Mit mehr als 2.100 Almen ist in der Tiroler Almabtriebssaison einiges los! Besonders bunt gefeiert wird die „Hoamfahrt“ der Kuhherden in der Region Brixental in den Kitzbüheler Alpen (meist Ende September). Der handgefertigte Kopfschmuck der Tiere symbolisiert übrigens den Dank für einen unfallfreien Sommer auf der Alm.



OBERÖSTERREICH

Auch im Salzkammergut markieren die Almabtriebe das Ende des Almsommers. Ambitionierte Alpinisten, die nach dem Feiern noch motiviert sind, sollten unbedingt eine Wanderung auf den Schafberg einplanen - spektakuläre Aussichten garantiert! Alternativ geht's auch mit der Schafbergbahn nach oben.

SALZBURG

Zu den Highlights des Salzburger Bauernherbstes zählen die Almabtriebe, bei denen die Rückkehr der Kühe, Schafe, Ziegen und Pferde von den Almen zelebriert wird. Sind alle Tiere im Tal, starten die Feierlichkeiten - mit Musik, Tanz, Gesang und allerlei Schmankerln aus der Region. In Filzmoos wird der Almabtrieb im September zelebriert. Mehr als 200 Kilometer Wanderwege zwischen Bischofsmütze und Dachstein machen das idyllische Bergdorf zum Wanderparadies schlechthin.

KÄRNTEN

Mit unserem südlichsten Bundesland assoziieren die meisten als Erstes Seen und Berge. Seit einigen Jahren etabliert sich nun auch der Weinbau immer mehr - vor allem im Lavanttal und in Mittelkärnten. Die perfekte Fusion aus Natur, Genuss und Kultur liefert der Weinwanderweg rund um die Burg Taggenbrunn, die von einer 12 Meter hohen Skulptur des Künstlers André Heller bewacht wird.





Ich hab' dich

L **IEB**

sagen.
Ganz ohne Worte.

WIENER
ZUCKER[®]



EINE MARKE VON AGRANA

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at